

## Pasta mit Thunfisch und Kapern

### Für 2 Personen:

250 g Pasta	10 Kirschtomaten	1 Dose Thunfisch in Öl
2 EL Kapern	2 Zweige Rosmarin	2 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark	1/2 Knoblauchzehe	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Tomatenmark hineingeben, Rosmarinnadeln daraufgeben, Hitze hochstellen und das Tomatenmark im Olivenöl rösten Tomaten halbieren, Knoblauch in feine Scheiben schneiden und beides zum Tomatenmark in die Pfanne geben. Das Ganze mit einer Kelle Nudelwasser ablöschen, Hitze reduzieren und die Sauce einköcheln lassen.

Pasta zur Sauce in die Pfanne geben, mit Pfeffer würzen. Dann Kapern und Thunfisch dazugeben, kurz unterrühren und alles anrichten.

Steffen Henssler am 07. September 2021